

滋味悠久（贝太厨房十二周年献礼）



[滋味悠久（贝太厨房十二周年献礼）_下载链接1](#)

著者:贝太厨房

出版者:中国大百科全书出版社

出版时间:2014-9-30

装帧:平装

isbn:9787500094234

吃，吃什么，怎么吃，
怎么吃得精致、吃得美味，是人类永恒的话题与课题。

无论古今中外，无论东西南北，无论庙堂与街头巷尾，
对于美食，都有着自己的领悟与发挥。

贝太厨房《滋味悠久》，

用“厨房宝典”、“太婆家常味”、“街头巷尾”、“好吃不倦”、“食贯东西”五个章节，

以细致的文字、精美的图片，

为你详尽解读厨房灼、炒、爆、熘等烹饪技法以及东西南北、国内国外的经典美食美味法则。

作者介绍:

目录: 厨房宝典

不论你是刚刚踏入厨房的菜鸟还是深谙烹饪之道的“大虾”，厨房宝典中的“秘籍”都会令你功力大增。

原汁原味“灼”出来

基础烹调手法之炒、爆

基础烹调手法之熘、炸

上浆、挂糊点点通

水发技法

嫩肉10招

一煲靓汤的诞生

卤味老汤

广东高汤

高档干货为家宴助兴

食物保鲜

太婆家常味

那是一种闭着眼睛也能感受到的味道，饱含了童年，饱含了记忆。

筋道手擀面

饺子的巫术

端午粽飘香

团团圆圆包汤圆

上海菜肉大馄饨

巧做白馒头

一碗阳春面

河南卤面的味道

炸春卷

“咬”春饼

拉不断的甜蜜丝

街头巷尾

每天在街头巷尾的小吃摊司空见惯的吃食，却最能打动人心。

热火蒸出凉皮来

豆面糕

薄皮多汁小笼包

解馋卤肉饭

广式水晶虾饺

街巷小食——广州肠粉

清真小吃艾窝窝

港式萝卜糕
港式叉烧包
苏式鲜肉月饼
好吃不倦
普通得不能再普通，简单得不能再简单，在餐桌上他们或许只能作为配角，但丝毫不会
影响人们对于他们的喜爱。
自己动手做醪糟
四川泡菜
腊肉中的浓浓香味
腌雪菜
腌咸蛋
东北酸菜
红彤彤的香肠晾起来
食贯东西
美食带你去旅行。
吃冰淇淋
心手寿司
学做戚风蛋糕
自制辣白菜
意式比萨
葡式蛋挞
免烤芝士蛋糕
朝鲜冷面
自制蛋黄酱
• • • • • ([收起](#))

[滋味悠久（贝太厨房十二周年献礼）_下载链接1](#)

标签

下厨房

精美菜谱

美食

时光的味道

贝太厨房

随笔

治愈

饮食文化

评论

很不错，介绍很详细。

里面的大部分是各种小吃的做法

[滋味悠久（贝太厨房十二周年献礼）_下载链接1](#)

书评

人生是一个12年又一个12年 爱是在一起吃一顿又一顿饭 最安稳的幸福 就是和爱的人
共享一日三餐 闲看似水流年 把对彼此的挚爱放进锅碗瓢盆
就这样，一餐一饭，一生陪伴 作为一名资深吃货，一直都关注贝太厨房的杂志和书。
而作为一名旅游杂志从业者，工作的关系决定了我全国各...

[滋味悠久（贝太厨房十二周年献礼）_下载链接1](#)